Rollo de phylo

Rinde: **3 rollos** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **20 minutos + horneado**

Ingredientes:

- 500 gr de pasta phylo
- 1/2 taza de mantequilla fundida
- 2 tazas de almendras tostadas y molidas
- 200 gr de queso panela en láminas delgadas
- 200 gr de ate en láminas delgadas
- 1 huevo ligeramente batido
- Almendras fileteadas y tostadas para decorar
- Harina para extender

Manera de preparar:

1. Extiende la pasta en una superficie enharinada, corta tiras de 12 cm de ancho por 20 de largo.
2. Barnízalas con la mantequilla y espolvorea las almendras sobre ellas. Apila de tres en tres.
3. Sobre la última tira acomoda una rebanada de queso y una rebanada de ate.
4. Enrolla muy apretado de modo que se vaya viendo como una espiral. Para unir la pasta barnízala con el huevo. Deja la unión hacia abajo.
5. Barniza el rollo con la mantequilla y decora con las almendras.
6. Hornea a 200 °C por 15 minutos o hasta que la pasta esté dorada.

Tip: Puedes utilizar moldes colocando capas de igual forma y rellena cada capa.

RADAR EDITORES

Postres y Dulces

$20.00 • USD 2.99

Postres y Dulces

No. 125

Enjambres
de chocolate

Panqué
tigre

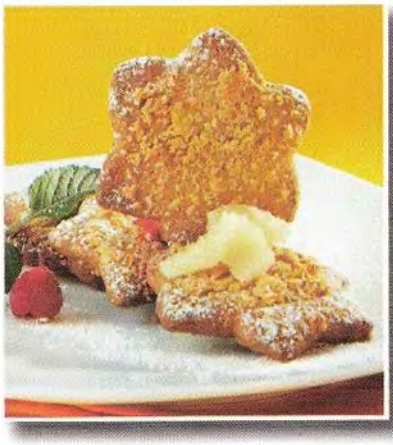
SEWA

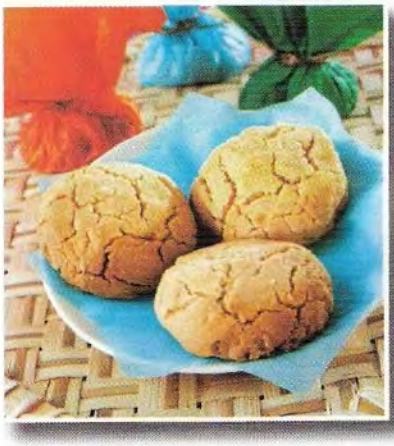
Gelatinas, pasteles, dulces mexicanos y más...

Pastel
de mantequilla
con uvas y kiwi

www.radareditores.com

Contenido





4 Pay hojaldrado de almendra

5 Pay de natas con chocolate y fresas

6 Pay de barra

8 Mousse de maracuyá con frutas

10 Gelatina de almendra

11 Gelatina de limón y tequila

12 Galletas de almendra y lima

13 Galletas con cerezas

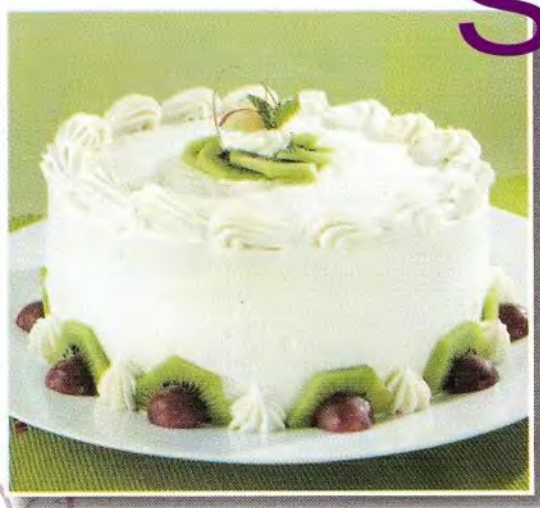
14 Galletas suaves y ligeras

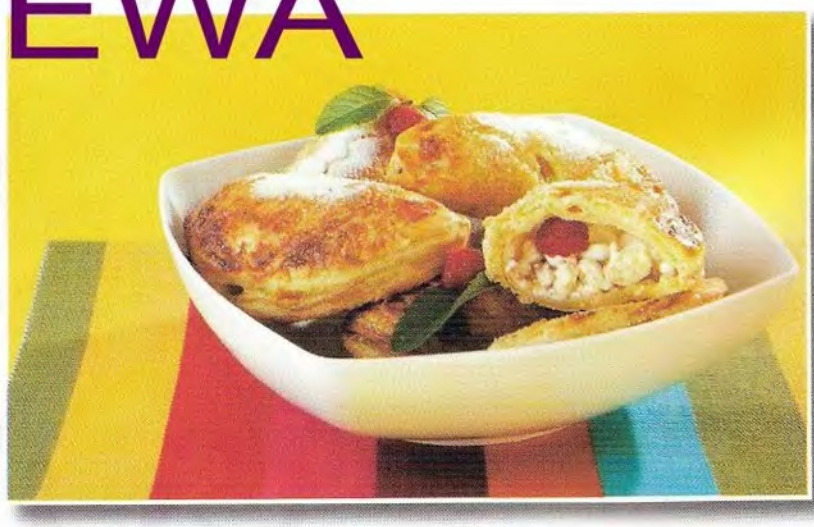
15 Pastel de mantequilla con uvas y kiwi

17 Pastel dominó de fresas con mango

18 Empanadas de crema de cajeta

SEWA





19 Empanadas de requesón y frambuesa

20 Tartaletas de higo

22 Pan de espinacas co[illegible]ino

23 Rollo de phylo

24 Flanes de maíz con granos de elote

25 Budín de manzana y avena

26 Panqué tigre

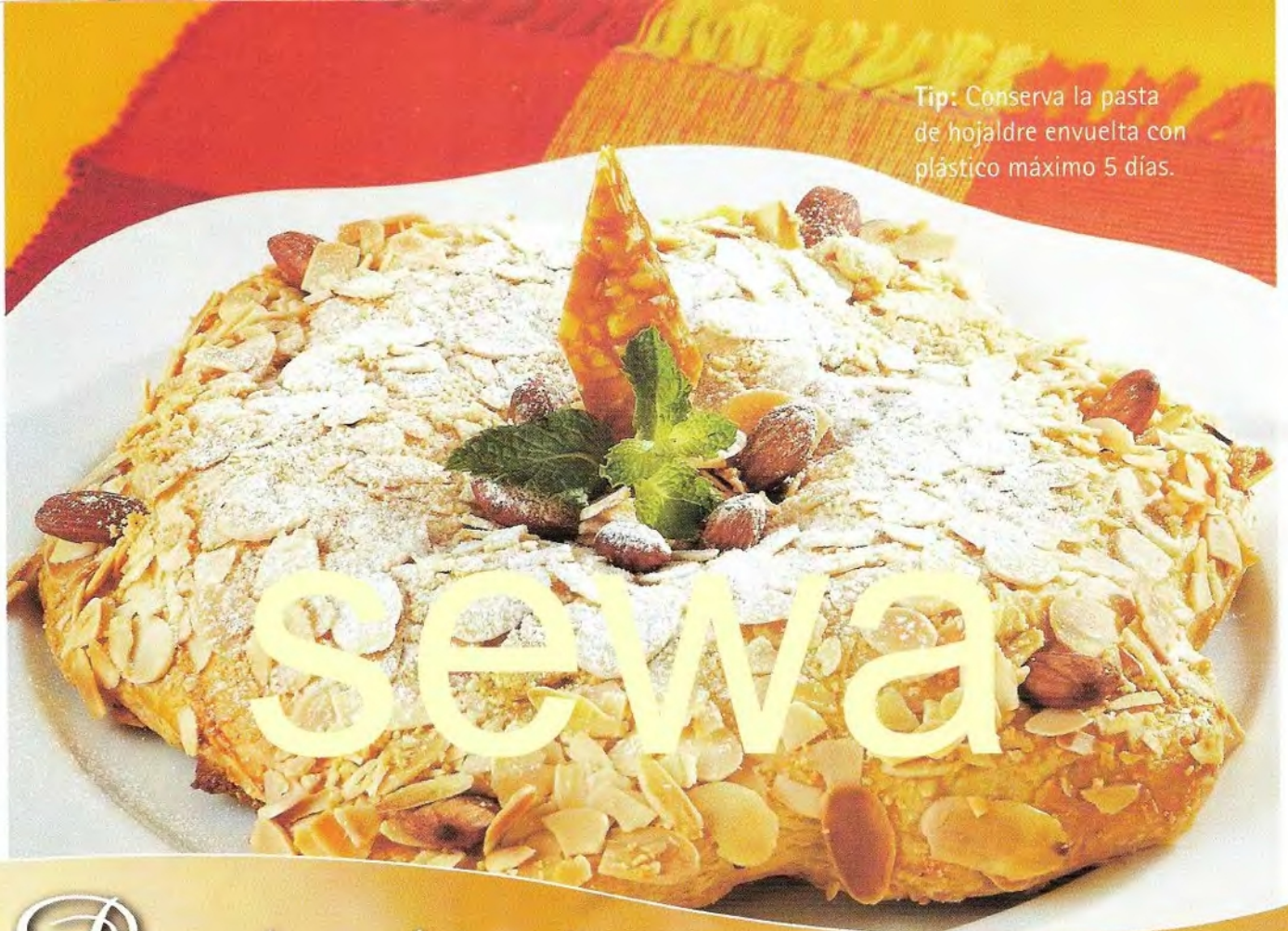
27 Polvorones de cacahuate

[illegible] Dulces de [illegible]he

30 Paletas de gomitas azucaradas

31 Enjambres de chocolate

32 El chef te dice cómo



Pay hojaldrado de almendra

Rinde: **10 porciones** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **30 minutos + horneado**

Ingredientes:

- 500 gr de pasta de hojaldre
- Harina para extender

Para la crema de almendra:

- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de margarina
- 50 gr de azúcar
- 2 claras
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 25 gr de fécula de maíz
- 50 gr de harina
- 50 gr de almendra molida
- 1 huevo para barnizar
- 1 taza de almendra fileteada para decorar
- 1/2 taza de azúcar glass

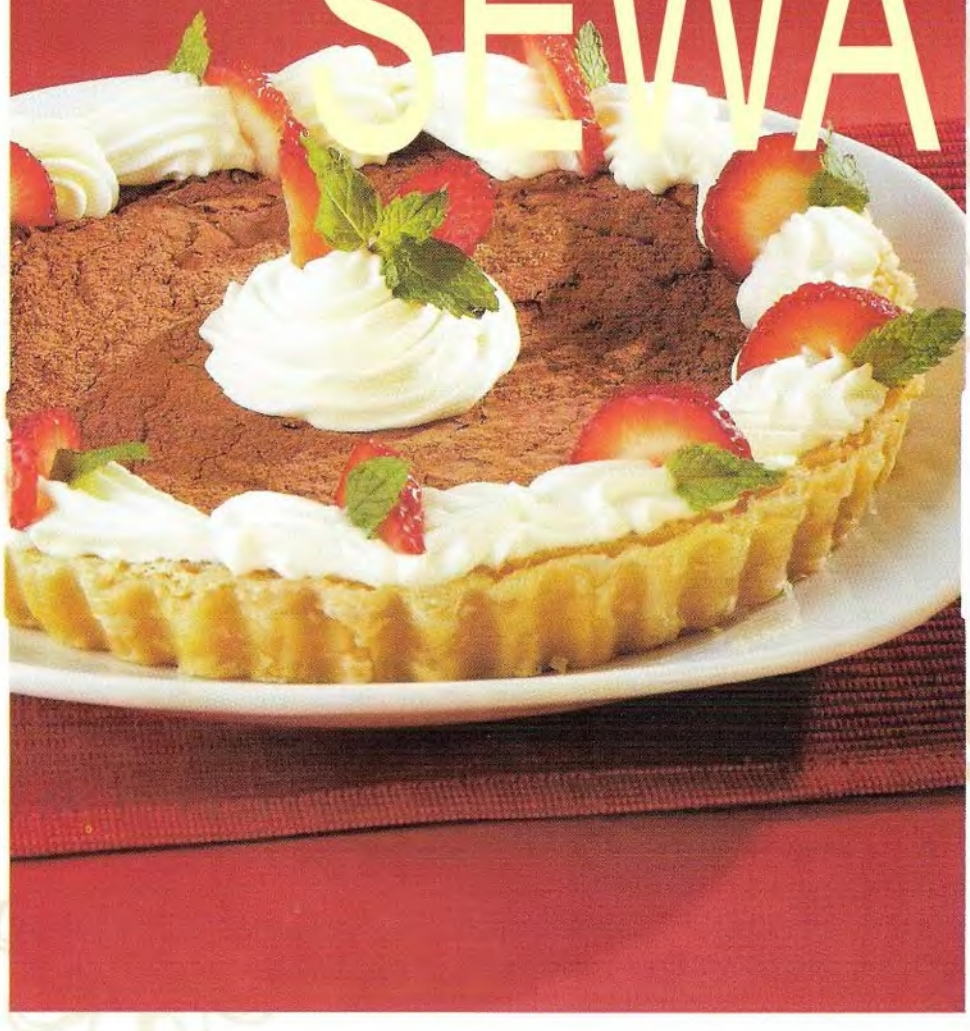
Manera de preparar:

1. Espolvorea harina en la mesa y extiende la pasta de hojaldre en 2 círculos de 30 cm. Reserva.
2. Para la crema, bate la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.
3. Agrega las claras y la esencia de almendra poco a poco e integra. Añade la fécula, la harina y la almendra e incorpora suavemente hasta obtener una pasta.
4. Coloca un círculo de pasta sobre la charola, vierte la crema y repártela sin tocar los extremos, barniza con el huevo el contorno y coloca el otro círculo; sella perfectamente. Barniza con el huevo, decora con la almendra fileteada y reposa por 30 minutos a temperatura ambiente.
5. Hornea a 180 °C por 35 minutos o hasta que la pasta se seque y tome color; deja enfriar y espolvorea con el azúcar glass.

Pay de natas con chocolate y fresas

Rinde: **8 porciones** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **35 minutos + horneado**

Tip: Para obtener más suavidad y consistencia más cremosa, hornea tu pay sobre una charola con un poco de agua.



Ingredientes:

- 300 gr de pasta de hojaldre
- 1 1/2 tazas de natas
- 1/2 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 taza de crema chantilly
- 1 taza de fresas
- Hierbabuena al gusto
- Harina para extender

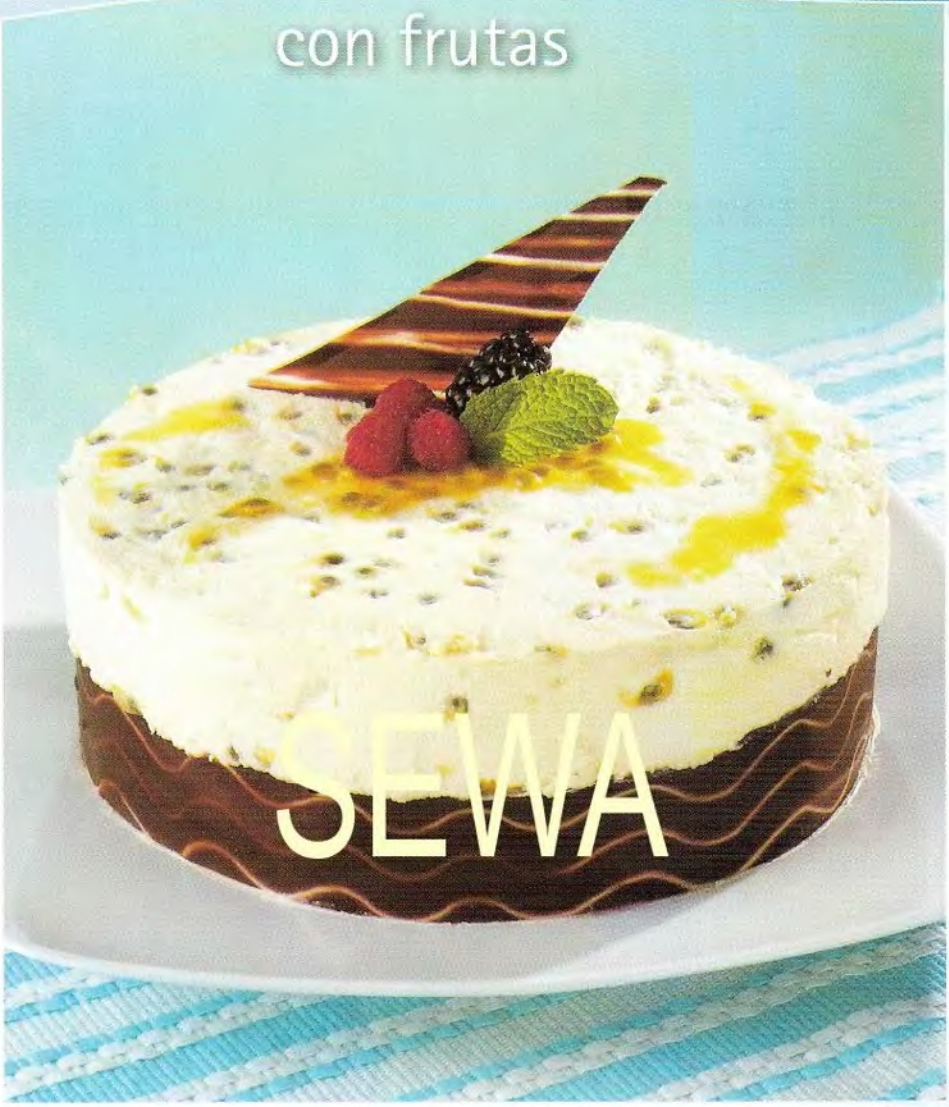
- 1 molde de pay de 22 cm

Manera de preparar:

1. Espolvorea harina en la mesa, extiende la pasta de hojaldre ligeramente más grande que el molde y fórralo presionando el centro y las paredes.
2. Mezcla las natas, la leche condensada, los huevos y la *fécula; vierte al molde*, espolvorea la superficie con la cocoa. Hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que esté firme.
3. Desmolda, deja enfriar y decora con la crema chantilly, las fresas y hierbabuena.

Mousse de maracuyá con frutas

Rinde: **8 porciones** Grado de dificultad: **medio**
Tiempo de preparación: **40 minutos**



Ingredientes:

- 1/2 taza de chocolate blanco picado
- 1/2 taza de chocolate semiamargo picado
- 2 yemas
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- 3 maracuyás (sólo la pulpa)
- 30 gr o 3 cucharadas de grenetina
- 1/2 taza de agua
- 2 tazas de crema para batir
- 2 claras
- 1 taza de frutos rojos
- Azúcar glass al gusto
- Aceite para el molde

- 1 mica de 2 cm de ancho y del largo del diámetro del aro
- 1 aro o molde desmontable de 22 cm

Tip: Procura comprar el maracuyá en temporada, su sabor será dulce y ligeramente ácido.

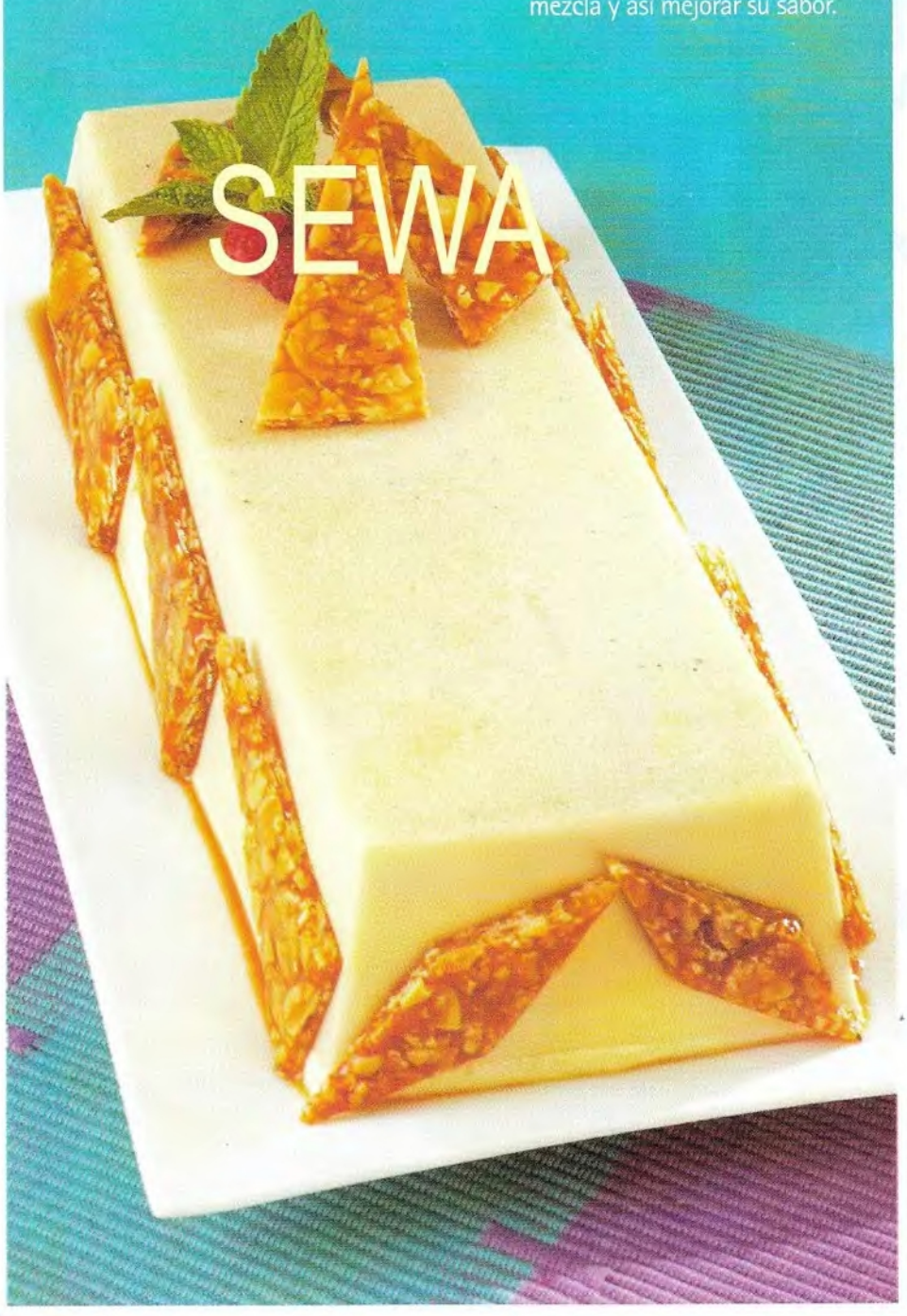
Manera de preparar:

1. Funde los chocolates a baño María. Vierte una capa de chocolate blanco sobre la mica y con un peine pastelero ralla; deja semicuajar. Sobre éste vierte el chocolate semiamargo y deja semicuajar, coloca la mica dentro del aro y reserva en un lugar frío.
2. Bate las yemas con 1/2 taza de azúcar hasta acremar, calienta la leche y agrega las yemas; mueve con una pala de madera por 5 minutos, añade la pulpa de maracuyá y la grenetina hidratada en el agua. Integra y retira del fuego.
3. Bate la crema bien fría con el azúcar restante hasta que quede firme; reserva. Bate las claras a punto de turrón e incorpóralas con la crema; agrega la mezcla de la pulpa tibia en forma envolvente y vierte al molde; refrigera por 2 horas.
4. Desmolda y decora con la fruta y azúcar glass.

Gelatina de almendra

Rinde: **8 porciones** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **30 minutos + refrigeración**

Tip: Puedes agregarle 1/2 taza de nougatine molido a la mezcla y así mejorar su sabor.



Ingredientes:

- 4 tazas de leche
- 1 lata de leche evaporada
- 40 gr o 4 cucharadas de grenetina
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de esencia de almendra
- 1 taza de crema
- Triángulos de nougatine para decorar (ver pag. 32)
- Aceite para el molde

- 1 molde de 22 x 15 cm

Manera de preparar:

1. Unta el molde con aceite.
2. Hierve las leches, agrega la grenetina y el azúcar mezcladas en seco e integra.
3. Añade la esencia de almendra y la crema; integra y vierte al molde. Refrigera por 2 horas.
4. Desmolda y decora con el nougatine.

Gelatina de limón y tequila

Rinde: 25–30 caballitos Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 20 minutos + cuajado

Ingredientes:

- 1/2 litro de crema batida
- 1/2 taza de tequila
- 2 1/4 tazas de agua caliente
- 3 cucharadas de grenetina
- 1 taza de azúcar
- 1 sobre o 20 gr de gelatina sabor limón
- Limón en rodajas, el necesario

- Caballitos tequileros, los necesarios

Manera de preparar:

1. Bate la crema hasta que forme picos firmes; reserva.
2. En una sartén a fuego lento coloca el tequila con un 1/4 de agua, espolvorea la grenetina y el azúcar poco a poco. Disuelve completamente y deja enfriar sin llegar a cuajar.
3. Vierte en los caballitos hasta la mitad; refrigera hasta que cuaje.
4. Disuelve la gelatina de limón en dos tazas de agua caliente, deja enfriar sin cuajar y reserva una cuarta parte; mezcla el resto de modo envolvente con la crema batida que reservaste. Con esta gelatina llena hasta tres cuartas partes de los caballitos; refrigera hasta que cuaje.
5. Bate la cuarta parte de la gelatina de limón que reservaste hasta que forme espuma y vierte en cada caballito. Refrigera y decora con una rodaja de limón.

Tip: Escarcha los caballitos con un poco de jugo de limón en el borde y pásalos por azúcar. Decora con una rodaja de limón.

Tip: Puedes decorar con azúcar glass y supremas de lima.

Galletas de almendra y lima

Rinde: **900 gramos** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **20 minutos + horneado**

Ingredientes:

- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 gr de azúcar
- 2 yemas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 400 gr de harina
- 100 gr de almendras tostadas y molidas
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 limas, la ralladura
- 1 1/2 tazas de mantequilla fundida
- 1/4 de taza de almendras tostadas y molidas para decorar
- Harina para extender

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee, agrega las yemas y la vainilla; incorpora.
2. Mezcla la harina con las almendras, el polvo para hornear y la ralladura; integra a la preparación anterior. Cuando la pasta quede homogénea y se despegue de las paredes del tazón, retírala y refrigera por lo menos 40 minutos.
3. Retira del refrigerador, extiéndela a 1 cm de grosor; corta las galletas. Sobre una superficie enharinada barnízalas con la mantequilla fundida y decora con las almendras.
4. Colócalas sobre una charola y hornea a 200 °C por 15 minutos.

Galletas con cerezas

Rinde: **450 gr** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **30 minutos + horneado**

Ingredientes:

- 125 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 1 huevo
- 2 cucharadas de vainilla
- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 huevo para barnizar
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de cerezas en almíbar
- Azúcar glass, la necesaria
- 5 cerezas en rajitas para decorar
- Harina para extender

- 1 Cortador para galletas

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla y el azúcar hasta blanquear.
2. Agrega el huevo y la vainilla poco a poco e integra.
3. Añade la harina y el polvo para hornear e incorpora suavemente hasta obtener una pasta suave.
4. Toma 3/4 partes de la pasta, espolvorea harina en la mesa y extiéndela a 1/2 cm de grosor; corta las galletas y colócalas en la charola. Barniza con huevo y espolvorea con el azúcar, pica finamente las cerezas; mézclalas con la pasta que reservaste y con los recortes. Forma bolitas con esta pasta y colócalas sobre las galletas; aplana ligeramente. Hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que tomen color.
5. Deja enfriar y decora espolvoreando azúcar glass y rajitas de cerezas.

Tip: Las cerezas las puedes sustituir por cualquier fruta en almíbar.

Tip: Conserva la pasta en refrigeración bien tapada hasta una semana.

Galletas suaves y ligeras

Rinde: **400 gr** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **20 minutos + horneado**

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 2 pizcas de azúcar
- 125 gr de mantequilla
- 50 ml de agua
- 3 yemas
- 1 cucharada de vainilla
- Harina para extender

Para decorar:

- 1 taza de azúcar glass
- 1 cortador para galletas de 3 cm

Manera de preparar:

1. Haz un arenado con la harina, el polvo para hornear, la sal, el azúcar y la mantequilla hasta que quede homogéneo; es decir, frota entre los dedos suavemente hasta que queden granulitos muy pequeños o hazlo con una pala de madera. Agrega el agua, las yemas y la vainilla; integra de forma envolvente.
2. Compacta al final con las manos cuidando de no amasar para evitar que se endurezca. Reserva en refrigeración bien tapada por 15 minutos.
3. Espolvorea la mesa con harina y extiende la pasta de 1/2 cm de grosor, corta las galletas y hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que tomen color.
4. Deja enfriar y decora con azúcar glass.

Ingredientes:

- 1 caja de harina preparada para pastel sabor vainilla
- 3 huevos
- 3/4 de taza de leche
- 2 kiwis en trocitos

Para la crema:

- 225 gr de mantequilla
- 3 yemas
- 2 cucharadas de vainilla
- 1/2 taza de leche
- 100 gr de azúcar glass
- 1 kiwi
- 2 1/2 tazas de uvas rojas sin semilla
- Mantequilla para el molde
- Harina, la necesaria
- 1 molde redondo de 22 cm
- Manga y duya

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina el molde. Calienta el horno a 180 °C. En un tazón mezcla bien la harina preparada para pastel con 3 huevos agregando uno por uno y cuando esté incorporada añade la leche y los kiwis; incorpora. Bate a mano de 5 a 7 minutos o con la batidora a velocidad media hasta deshacer los grumos.
2. Vierte la mezcla al molde y hornea a 180 °C durante 40 minutos o hasta que al introducir un cuchillo, éste salga limpio. Desmolda y deja enfriar.
3. Para la crema, bate la mantequilla con las yemas hasta acremar, agrega la vainilla poco a poco hasta alisar y esponjar la crema. Integra la leche con el azúcar despacio hasta incorporar.
4. Corta el pan en 3 capas, a la primera úntale una capa de crema, esparce una taza de uvas cortadas a la mitad, coloca la siguiente capa y repite el proceso, coloca la tercer capa de pan. Presiona el pastel y cúbrelo completamente con la crema, decora la superficie y las paredes ayudándote con la manga y duya, y la fruta.

Pastel de mantequilla con uvas y kiwi

Rinde: 8 porciones Grado de dificultad: media
Tiempo de preparación: 35 minutos + horneado

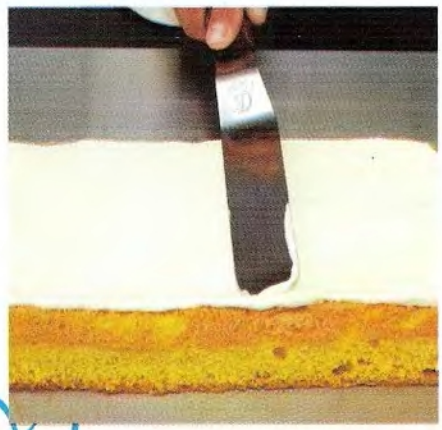
Tip: A la crema de mantequilla agrégale 1/2 taza de rompope, tendrá un sabor diferente.

SEWA

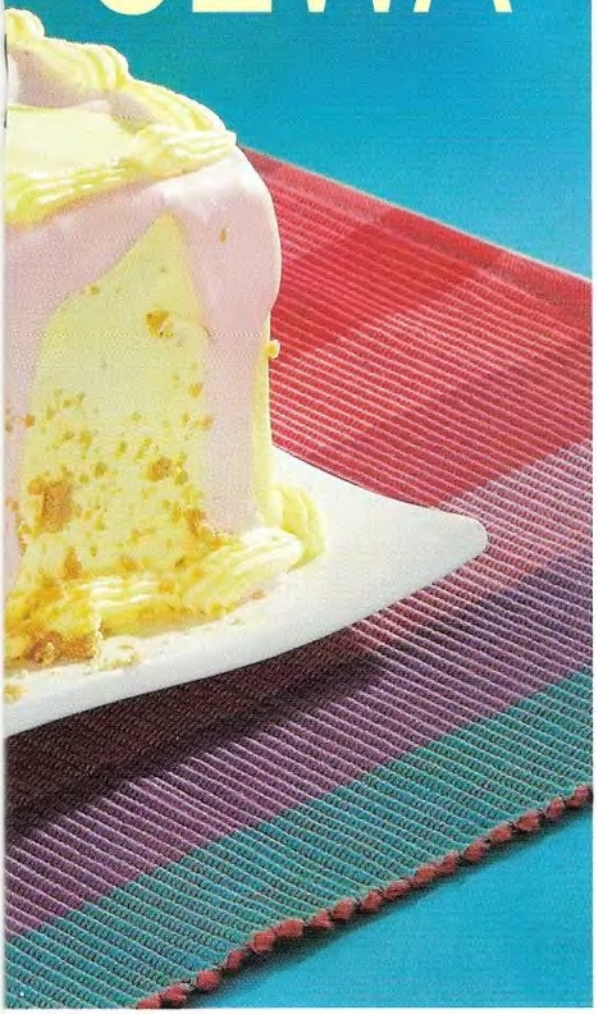
Pastel dominó

de fresas con mango

Rinde: **8 porciones** Grado de dificultad: **media**
Tiempo de preparación: **1 hora**



SEWA



Ingredientes:

Para el pan:

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de azúcar
- 5 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 200 gr de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 5 fresas licuadas
- Color vegetal rojo y amarillo
- 2 mangos maduros licuados

Para el relleno:

- 3 tazas de crema para batir
- 3/4 de taza de azúcar

- Mantequilla y harina para el molde
- 1 charola de 40 x 35 cm

Manera de preparar:

1. Engrasa y enharina la charola.
2. Bate la mantequilla y el azúcar hasta acremar, agrega los huevos y la vainilla; bate hasta integrar. Incorpora la harina y el polvo para hornear. Divide la mezcla en 2 partes.
3. A la primera agrégale las fresas licuadas, unas gotas de color rojo e integra, con la otra mitad repite el proceso con el mango.
4. Vierte a la charola utilizando la mitad para cada mezcla, hornea a 180 °C por 30 minutos.

Para el relleno:

5. Bate la crema bien fría con el azúcar hasta quedar firme, divídela en dos partes. A una agrégale color rojo y a la otra amarillo.
6. Ya frío el pan divídelo. Coloca el pan amarillo y unta una capa de crema amarilla, coloca el pan rosa. Corta a la mitad a lo largo, a una parte úntale crema rosa y sube la otra parte.
7. Corta una rebanada de 2 cm de ancho a lo largo y colócala en un plato úntale crema amarilla, corta otra rebanada, gira tu plato y colócala de manera que queden los colores intercalados y úntale crema rosa; continúa así hasta terminar el pan.
8. Cubre completamente y decora la superficie al gusto.

Empanadas de crema de cajeta

Rinde: 12 porciones Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 30 minutos + horneado

Ingredientes:

Para el relleno:

- 1 taza de leche
- 1 taza de cajeta
- 2 huevos
- 4 cucharadas de fécula de maíz

- 500 gr de pasta de hojaldre
- 1 huevo para barnizar
- Harina para extender
- Azúcar glass para espolvorear

- 1 cortador de 5 cm

Manera de preparar:

1. Licua los ingredientes del relleno y viértelos en una cacerola a fuego medio; bate enérgicamente hasta que espese, cocina 10 minutos más y retira. Deja enfriar y reserva.
2. Espolvorea harina en la mesa. Extiende la pasta de hojaldre, corta círculos de 1/2 cm de grosor y extiéndelos ligeramente para hacerlos ovalados; barniza el contorno con el huevo, coloca al centro 1 cucharada del relleno, cierra y presiona con los dedos para sellar; barniza con el huevo.
3. Deja reposar durante 30 minutos. Hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que la pasta tome color y se cueza. Deja enfriar. Espolvorea con azúcar glass.

Ingredientes:

Para la pasta:

- 2 tazas de harina
- 150 gr de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar
- 1 huevo
- 1/3 de taza de agua
- Harina para extender

Para el relleno:

- 750 gr de requesón
- 1/2 taza de mermelada de frambuesa
- 1 limón, el jugo y la ralladura
- 1 yema
- 1/4 de taza de leche
- 1/2 taza de azúcar

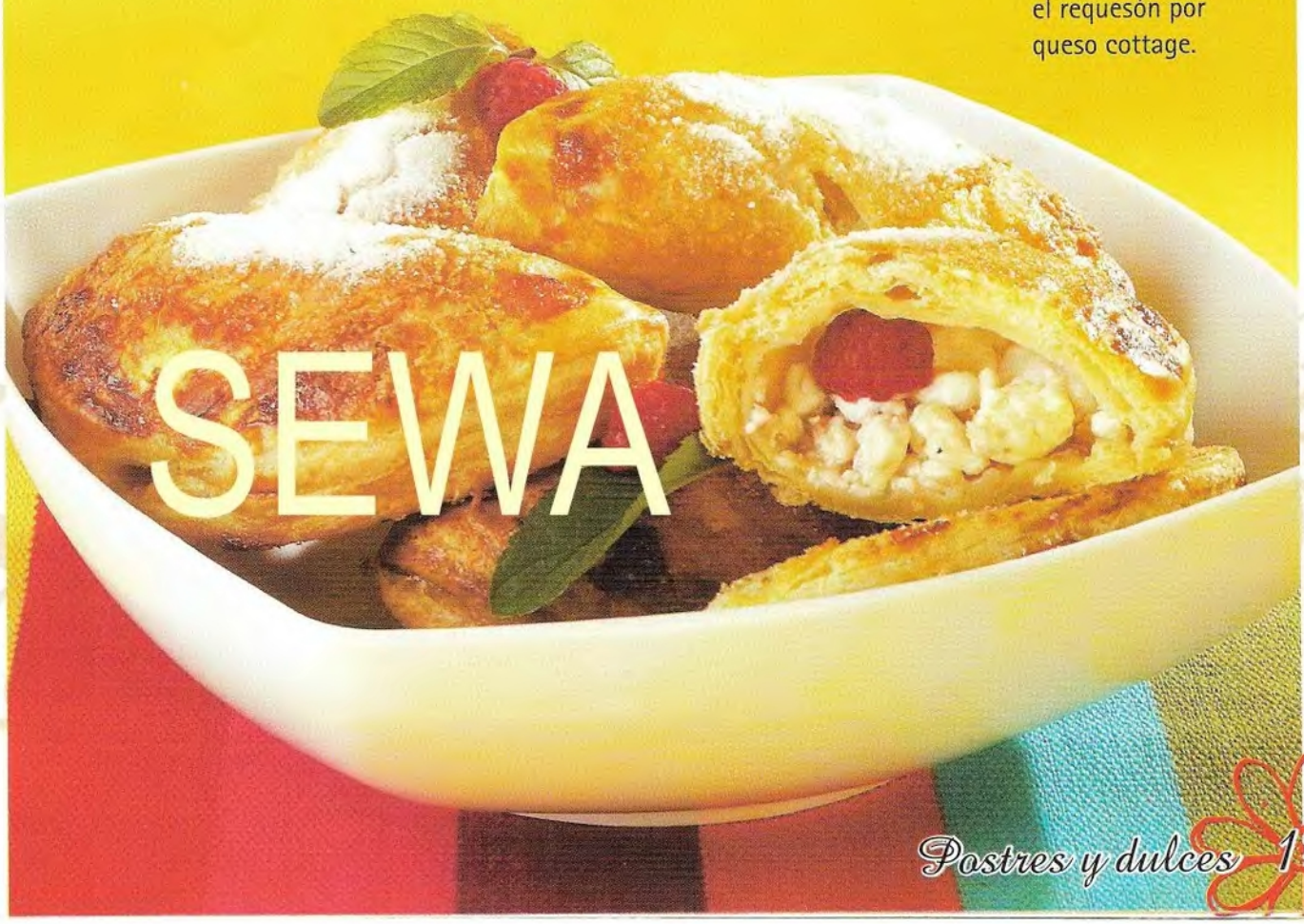
Manera de preparar:

1. Para la pasta, mezcla la harina, la mantequilla y el azúcar con las puntas de los dedos hasta que tenga apariencia de migas de pan.
2. Agrega el huevo y el agua, termina de mezclar hasta formar una masa compacta y suave, envuelve en un plástico y deja reposar en refrigeración por 20 minutos.
3. Para el relleno, mezcla el requesón, la mermelada, la ralladura y el jugo de limón; reserva.
4. Coloca la masa sobre una mesa enharinada, extiende 1/2 cm de grosor y corta los círculos.
5. Vierte un poco del relleno que reservaste en el centro; dobla, cierra y barniza con la mezcla de yema y leche.
6. Colócalas sobre una charola engrasada y enharinada, lleva al horno precalentado a 180 °C o hasta que se doren; retíralas del horno, deja enfriar y espolvorea con azúcar.

Empanadas de requesón y frambuesa

Rinde: **12 porciones** Grado de dificultad: **medio**
Tiempo de preparación: **30 minutos + horneado**

Tip: Puedes sustituir el requesón por queso cottage.



SEWA

Tip: Procura rellenar con mucha fruta y poco líquido.

Ingredientes:

Para la pasta sablee:

- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 500 gr de harina
- 1 pizca de polvo para hornear
- Harina para extender

Para el relleno:

- 1 1/2 tazas de crema para batir
- 1/2 taza de azúcar glass
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 3 huevos
- 400 gr de higos
- 200 gr de mora azul

- Moldes de tartaleta lisos

Manera de preparar:

1. Para la pasta, bate la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee, agrega los huevos uno a uno y la vainilla; bate hasta incorporar.
2. Mezcla la harina con el polvo para hornear e incorpora la mantequilla batida. La pasta estará lista cuando se despegue del tazón. Refrigera por 1 hora.
3. Extiende la pasta en una superficie enharinada y corta círculos de 1 cm más que el diámetro de los moldes y fórralos. Refrigera por 20 minutos.
4. Para el relleno, bate la crema con el azúcar y la vainilla; añade la fécula y los huevos sin dejar de batir. Cuando esté integrado vierte sobre los moldes de tartaleta y coloca las frutas alternándolas; hornea a 200 °C de 25 a 30 minutos.
5. Retira y deja enfriar; decóralas al gusto.

Tartaletas de higo

Rinde: **8 porciones** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **40 minutos + horneado**

Tip: Puedes utilizarlo como pan de mesa o para preparar sándwiches.

Pan de espinacas con tocino

Rinde: **8 porciones** Grado de dificultad: **medio**
Tiempo de preparación: **25 minutos + horneado**

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 30 gr o 1/3 de barrita de mantequilla
- 3/4 de taza de agua
- 2 tazas de espinacas picaditas
- 1/4 de taza de agua caliente
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de tocino frito y picado
- 1 huevo para barnizar
- 1/2 taza de ajonjolí
- Harina para extender
- Manteca vegetal para engrasar el molde
- 1 molde de 22 x 10 cm

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la manteca.
2. Haz una fuente con la harina y la levadura. Coloca al centro el azúcar, la sal, la mantequilla y agrega un poco de agua.
3. Haz un premezclado con los ingredientes del centro y agrega un poco más de agua, comienza a tallar la masa para lograr que comience a despegarse.
4. Estira la masa con las manos para verificar su elasticidad y suavidad; reserva.
5. Licua las espinacas con agua caliente, sal y pimienta.
6. Divide la masa en 2 partes y extiéndelos de 20 x 10 cm. A una incorpórale el puré de espinacas utilizando harina. A la otra espolvoréale el tocino y colócale encima la otra parte.
7. Forma un rollo apretado, colócalo dentro del molde con la unión hacia abajo y deja fermentar en un lugar tibio hasta que doble su volumen; barniza con el huevo y decora con el ajonjolí.
8. Hornea a 200 °C por 30 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y sirve.

Flanes de maíz con granos de elote SEWA

Rinde: **4 porciones** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **20 minutos + cocción**

Tip: Si lo haces en la olla de presión cuenta 20 minutos a partir de que silbe.

Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de azúcar
- 3 cucharadas de harina de maíz
- 4 huevos
- 1 taza de granos de maíz
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- Hierbabuena al gusto
- Granos de elote al gusto
- Agua, la necesaria

- 4 flaneras
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Vierte el azúcar en una cacerola y cocina hasta formar un caramelo de tono claro, viértelo a las flaneras y ladea para cubrir el fondo y paredes.
2. En una sartén dora la harina de maíz hasta obtener un tono cobrizo claro, lícuala con el resto de los ingredientes, excepto el agua, y vierte a las flaneras casi hasta el tope.
3. Tápalas con papel de aluminio. Colócalas dentro de un molde y agrega agua hasta la mitad de las flaneras.
4. Hornea a 180 °C por 1 hora 15 minutos.
5. Deja tibiar, desmolda y decora al gusto.

Budín de manzana y avena

Rinde: **4 a 6 porciones** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **10 minutos**

Ingredientes:

- 1 taza de avena
- 1 lata de puré de manzana
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 1/2 tazas de leche
- 5 huevos
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 2 tazas de cajeta para los moldes
- Papel de aluminio
- Moldes individuales para flan

Manera de preparar:

1. Licua todos los ingredientes menos la cajeta.
2. Con la cajeta cubre las paredes y el fondo de los moldes, vierte con cuidado la mezcla y tapa con papel de aluminio.
3. Cocina a baño María en la olla de presión por 20 minutos después de que silbe. Desmolda y decora al gusto.

Panqué tigre

Rinde: **10 porciones** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **20 minutos + horneado**

Ingredientes:

- 6 claras
- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar
- 5 yemas
- 1/4 de taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de vainilla
- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- Colorante vegetal naranja
- Mantequilla y harina para el molde
- Molde para panqué de 20 x 12 cm

Manera de preparar:

1. Bate las claras hasta formar picos firmes.
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia de pomada.
3. Agrega las yemas una a una, el jugo de naranja y la vainilla. Incorpora con movimientos envolventes la harina y cuando la mezcla sea homogénea integra las claras.
4. Reserva una taza de esta mezcla y píntala con el colorante.
5. Vierte en el molde previamente engrasado y enharinado, la mezcla de naranja y la mezcla pintada, y forma líneas en el panqué con ayuda de un palillo.
6. Hornea a 200 °C por 30 minutos o hasta que esté firme del centro y al introducir un palillo, éste salga limpio.

Ingredientes:

- 1 taza de manteca
- 1/2 cucharadita de carbonato
- 3 tazas de harina
- 1/2 taza de azúcar glass
- 1 taza de cacahuate molido
- Papel china de colores, los necesarios

Manera de preparar:

1. Quema la manteca. Déjala enfriar.
2. Mezcla el carbonato y la harina cernidos, haz una fuente y coloca en el centro el azúcar, el cacahuate y la manteca quemada; mezcla con un tenedor sin presionar la pasta.
3. Forma bolitas, colócalas en la charola y presiona suavemente con los dedos.
4. Hornea a 180 °C por 20 minutos y deja enfriar.
5. Envuelve los polvorones en papel china de colores.

Polvorones de cacahuate

Rinde: **40 piezas** Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación: **20 minutos + horneado**

Tip: Si la pasta queda muy floja, refrigera durante media hora.

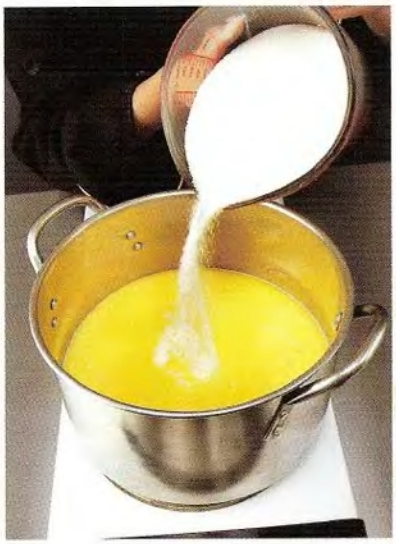
SEWA

Dulces de leche

Rinde: **1 kg de dulces** Grado de dificultad: **medio**
Tiempo de preparación: **1 hora**

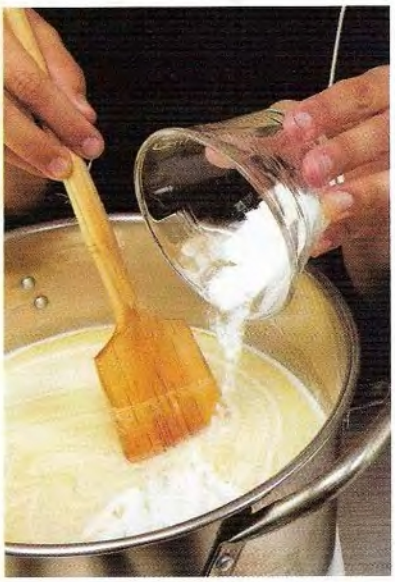
Ingredientes:

- 1 litro de leche entera
- 3 tazas o 720 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio



Manera de preparar:

1. Vierte en la olla la leche, el azúcar, la mantequilla y la esencia de vainilla. Lleva a fuego alto, agitando constantemente con una cuchara.

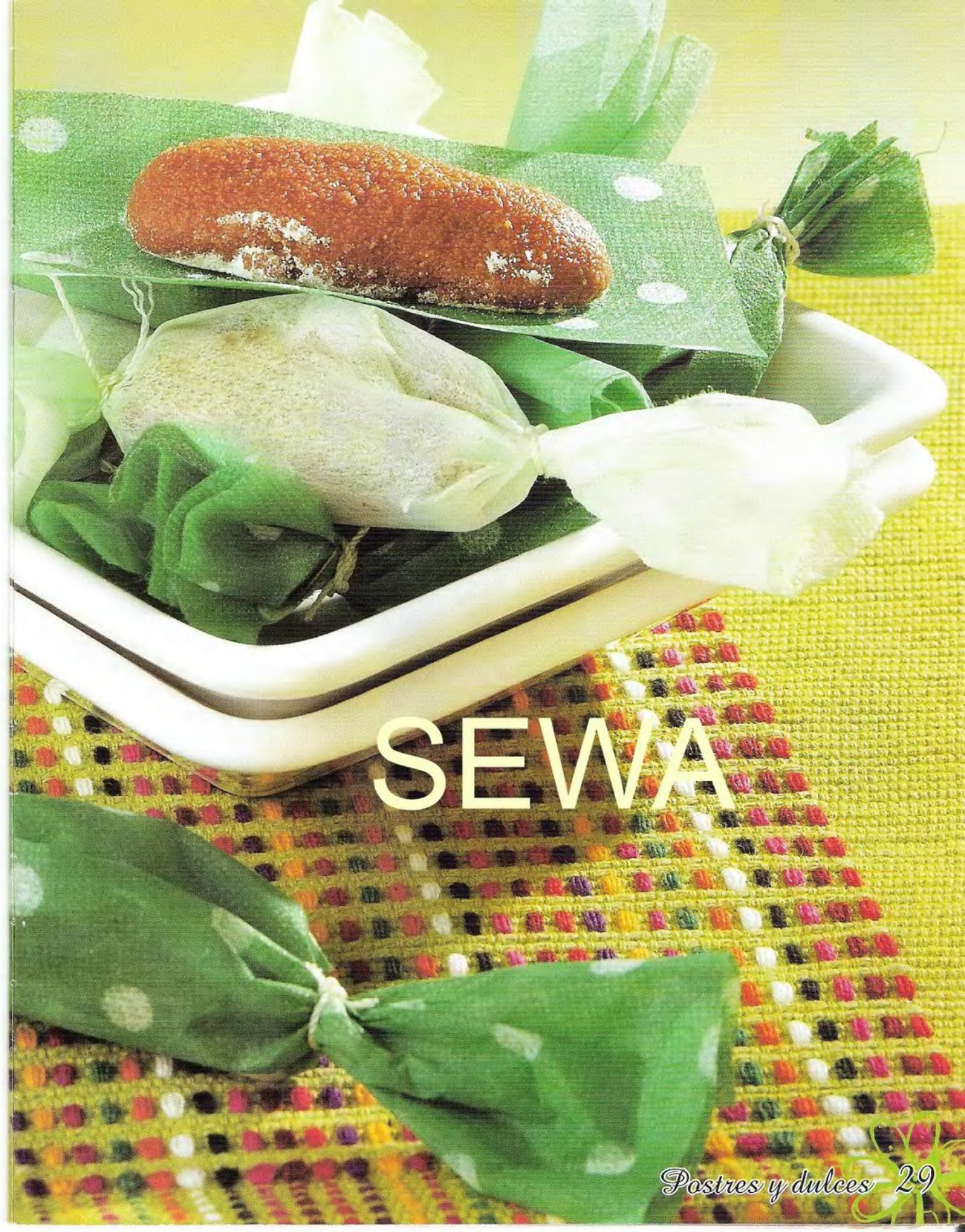


2. En cuanto la mezcla suelte el hervor, añade el bicarbonato sin dejar de mover a fuego lento 40 minutos aproximadamente, una vez que haya tomado consistencia espesa y se vea el fondo de la olla; retira.

3. Sin dejar de mover, deja tibiar hasta que las manos soporten el calor de la mezcla.
4. Para formar los dulces, vacía la pasta en una tabla para picar, previamente húmeda para así evitar que se pegue y moldea cada dulce formando bolitas.

Tip: Espolvorea una charola con azúcar glass, forma los dulces a tu gusto y deja reposar.

SEWA


SEWA

Paletas de gomitas azucaradas

Rinde: 8 piezas Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación: 20 minutos

Tip: Si quieres que tus gomitas queden más firmes, agrega una cucharada más de grenetina.

Ingredientes:

- 40 gr o 4 cucharadas de grenetina
- 150 ml de agua
- 1 cucharada de ácido cítrico
- 1 cucharada de agua caliente
- 1 taza de azúcar blanca
- 1/2 taza de miel de maíz
- Color vegetal rojo, morado, verde y amarillo
- 1/2 cucharada de esencia de fresa, piña, uva y limón.
- Aceite, el necesario
- Azúcar para espolvorear

- Moldes de plástico para paletas
- 8 palitos para paletas

Manera de preparar:

1. Hidrata la grenetina con el agua; reserva. Disuelve el ácido cítrico en la cucharada de agua caliente e incorpora a la grenetina hidratada.
2. En un recipiente a baño María vierte la mezcla anterior, agrega el azúcar y la miel de maíz, mueve hasta que se disuelva perfectamente.
3. Divide la mezcla en cuatro partes y a cada una agrégale un color y una esencia.
4. Unta los moldes con aceite, colócales el palito y vierte un poco de mezcla hasta de un color y deja cuajar, continúa así con el resto; deja endurecer, desmolda y revuelca en azúcar y listo.

Ingredientes:

- 500 gr de chocolate de color
- 2 tazas de arroz inflado
- Palitos de paleta, los necesarios
- Papel de aluminio, el necesario

Manera de preparar:

1. Funde el chocolate. Viértelo en un tazón con el arroz inflado; integra suavemente.
2. Coloca cucharadas de esta mezcla sobre un palito colocado en el papel de aluminio.
3. Deja enfriar y presenta.

Tip: Puedes sustituir el arroz inflado con hojuelas de maíz o malvaviscos.

SEWA

Enjambres de chocolate

Rinde: **20 porciones** Grado de dificultad: **medio**
Tiempo de preparación: **15 minutos + refrigeración**

El chef te dice cómo:

Por Cuquis

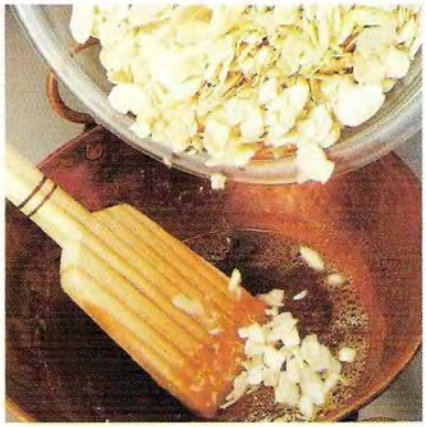
Nougatine

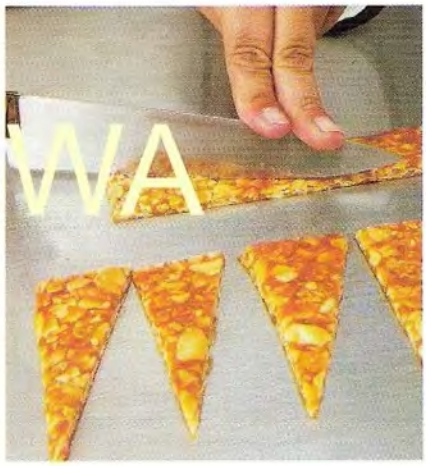
Ingredientes:

- 200 gr de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 125 gr de almendra fileteada
- Aceite para untar

Manera de preparar:

1. Coloca el azúcar en una cacerola y cocina hasta obtener un caramelo de tono café claro.
2. Agrega la mantequilla y la almendra; incorpora.
3. Vierte en una superficie untada con aceite y mueve constantemente hasta que entibie, extiende con el rodillo untado con aceite y corta las piezas deseadas.
4. Si se endurece colócalo dentro del horno caliente 1 minuto o hasta que se ablande.





SEWA

Postres y Dulces

Edición Mensual
Septiembre, 2007

Editora: Zulia Durán Hernández
Coeditora: Chef María del Refugio Delgado
Fotografía: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
alexveraphoto@prodigy.net.mx
Director de arte: Antón Barbosa Castañeda
Diseño: Fernando Becerril Flores e Hilda Díaz Heras
Chefs: Marisa Almorín y Mauro Sánchez
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández

Presidente:
Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable:
Germán Flores Trujillo
Director administrativo:
Carlos Flores Suárez
Subdirectora editorial:
Edith Cabrera Fermoso
Subdirector creativo:
Antonio Alfaro Patiño
Gerente administrativo: Emmanuel Sánchez Becerril
Gerente de producción: Zaira Martínez Valadez
Gerente de mercadotecnia: Yeshua Montaño Romero
Gerente de relaciones públicas: José Luis Flores Suárez
Gerente de circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V., Tel.: 55-47-12-83
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424, Col. Portales, C.P. 03300, México, D. F. Tel.: 30-95-37-36 y 30-95-37-72

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"95"/11788
Certificado de licitud de título: 8835
Certificado de licitud de contenido: 6664
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-1995-000000002384-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero C.P. 06350 Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato, Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D.F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de CV. Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista **Postres y Dulces** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad
Gustavo Contreras González
Director comercial
85-89-95-70 al 76 ext. 225
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com

Ventas y atención a clientes
Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com